



Procedimiento de Practica 1

Iniciación a la cata

Objetivo: El alumno conoce las técnicas de descorche, decantado y escanciado para el servicio especializado en vinos, así como identificar los aromas en los vinos de mesa a través de los sentidos

Materiales	Equipo y utensilios
≈ 1 botella de Vino blanco ≈ Vasos de unicel ≈ 1 vela ≈ Papel aluminio ≈ Especias (pimienta, clavo, comino, cúrcuma, canela, jengibre ≈ Frutas (fresas, melón, manzana, limón, naranja) ≈ Apio, menta, nuez, pasas ≈ Flores (rosas, Jamaica) ≈ Productos en conserva (cebollas, aceitunas verdes y negras) ≈ Mermeladas (chabacano, zarzamora, piña) ≈ Pan tostado, mantequilla, chocolate ≈ Cinta canela	≈ Descorchador de 3 tiempos ≈ Copas de cata ≈ Vasos Collins ≈ Platos postre ≈ Jarras ≈ Platos trinches Vino sugerido: ≈ XA BLANC DE BLANCS CASA PEDRO DOMEQ ≈ EL RENDIMIENTO DE LA BOTELLA DE 750ML ES PARA 8 PAX.

Procedimiento:

1. Aplicar normas de higiene y seguridad.
2. Verificar el menaje de servicio
3. Durante la práctica, el alumno acomodará el aula en montaje de herradura
4. Colocar los ingredientes en los vasitos y taparlos con el aluminio, hacerle unos pequeños orificios.
5. Sin saber qué es lo que contiene, percibir el aroma de cada uno de los vasos y anotarlo.
6. Esto con la finalidad de motivar a los sentidos para la percepción de los aromas y sabores del vino.
7. Se le indicara al alumno, los procedimientos para aplicar la técnica de descorche de botellas de vinos de mesa, decantado y escanciado, utilizando el instrumento correcto y los pasos apropiados para el cumplimiento de dicha técnica. Así mismo, realizara el procedimiento bajo las recomendaciones del instructor analizando los pasos a seguir para el logro del objetivo descrito.
8. Realizar la cata, indicando la forma de realizar para futuras sesiones.
9. Explicar el llenado de la ficha de cata
10. Realizar limpieza de su área de trabajo.







Procedimiento de Practica 2

Cata analítica

Objetivo: El alumno aplica las diversas técnicas para el servicio del vino rosado, realizando la cata visual, olfativa, gustativa I y II para identificar las características de estos vinos.

Materiales	Equipo y utensilios
≈ 2 tipos de Vinos rosados ≈ Queso Gouda ≈ Queso manchego ≈ Fresas ≈ Duraznos ≈ Nueces ≈ Almendras ≈ Palillos	≈ Descorchador de 3 tiempos ≈ Copas de cata ≈ Vasos Collins ≈ Platos postre ≈ Jarras ≈ Platos trinches
	Vinos sugeridos: ≈ MARQUES DEL CACERES ROSADO ≈ VINO ROSADO CASA MADERO V

Procedimiento:

1. El instructor explica y da a conocer el objetivo de la práctica, para su ejecución-demostración.
2. Aplica normas de higiene y seguridad.
3. Verificar el menaje de servicio
4. Preparar la mise en place
5. Verificar la temperatura de servicio
6. Realizar técnica de Descorche
7. Realizar la técnica de cata, por medio de las fases:
   a) fase visual
   b) fase olfativa
   c) fase de degustación
   d) post-gusto
8. Realizar ficha de cata.
9. Con los insumos, realizar pruebas en primer y segundo tiempo con el vino, para posterior construir maridajes correctos.
10. Realizar la limpieza
11. Exponer en plenaria lo aprendido durante la práctica.





Procedimiento de Practica 3

Cata analítica

Objetivo: El alumno aplica las diversas técnicas para el servicio del vino tinto, realizando la cata visual, olfativa, gustativa I y II para identificar las características de estos vinos.

Materiales	Equipo y utensilios
≈ 2 tipos de Vinos tintos ≈ Queso provolone ≈ Queso de gruyere ≈ Zarzamoras ≈ Cacahuates tostados sin sal ≈ Uvas verdes ≈ Croutones con ajo ≈ Palillos	≈ Descorchador de 3 tiempos ≈ Copas de cata ≈ Vasos Collins ≈ Platos postre ≈ Jarras ≈ Platos trinches
	Vinos sugeridos: ≈ L.A CETTO PETITE SIRAH ≈ CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON

Procedimiento:

1. El instructor explica y da a conocer el objetivo de la práctica, para su ejecución-demostración.
2. Aplica normas de higiene y seguridad.
3. Verificar el menaje de servicio
4. Preparar la mise en place
5. Verificar la temperatura de servicio
6. Realizar técnica de Descorche y decantado
7. Realizar la técnica de cata, por medio de las fases:
   a) fase visual
   b) fase olfativa
   c) fase de degustación
   d) post-gusto
8. Realizar ficha de cata.
9. Con los insumos, realizar pruebas en primer tiempo y segundo, con el vino, para posterior construir maridajes correctos.
10. Realizar la limpieza
11. Exponer en plenaria lo aprendido durante la práctica.



Procedimiento de Practica 4

Cata- maridaje

Objetivo: El alumno realiza el análisis de la fisiología de los vinos espumosos para juzgar sus cualidades mediante la apreciación de su color, sabor y aromas. (Olfato, visual, gustativa I, gustativa II, retrogusto) y asesorar al comensal sobre su armonía con alimentos.

Materiales	**Equipo y utensilios**
≈ 2 tipos de Vinos espumosos ≈ 2 platillos a elección del alumno ≈ 1 postre a elección del alumno	≈ Descorchador de 3 tiempos ≈ Copas de cata ≈ Vasos Collins ≈ Platos postre ≈ Jarras ≈ Platos trinches
	Vinos sugeridos: ≈ VINO ESPUMOSO BLUE NUN SPARKLING GOLD ≈ VINO ESPUMOSO ASTI SPERONE

Procedimiento:

1. El instructor explica y da a conocer el objetivo de la práctica, para su ejecución-demostración.
2. Aplica normas de higiene y seguridad.
3. Verificar el menaje de servicio
4. Preparar la mise en place
5. Verificar la temperatura de servicio
6. Monta una mesa
7. Realizar técnica de Descorche en espumosos
8. Realizar la técnica de cata, por medio de las fases:
   a) fase visual
   b) fase olfativa
   c) fase de degustación
   d) post-gusto
9. Realizar ficha de cata.
10. Marida los vinos y genera una opinión acerca de la elección que realizo, analizando si obtuvo un maridaje de acompañamiento o contraste.
11. Realizar la limpieza
12. Exponer en plenaria lo aprendido durante la práctica.





Procedimiento de Practica 5

Cata- maridaje

Objetivo: El alumno realiza el análisis de la fisiología de los vinos italianos y franceses para juzgar sus cualidades mediante la apreciación de su color, sabor y aromas. (Olfato, visual, gustativa I, gustativa II, retrogusto) y asesorar al comensal sobre su armonía con alimentos típicos regionales.

Materiales	Equipo y utensilios
≈ 1 tipo de Vino francés ≈ 1 tipo de vino italiano ≈ 1 platillo italiano ≈ 1 platillo francés ≈ 1 postre	≈ Descorchador de 3 tiempos ≈ Copas de cata ≈ Vasos Collins ≈ Platos postre ≈ Jarras ≈ Platos trinches
	Vinos sugeridos: ≈ VINO FRANCÉS: CÔTE DU RHONÊ DE ALBERT BICHOT// O SICHEL MEDOC ≈ VINO ITALIANO: CHIANTI FIASCO TERRE O VALPOLICELLA TERRE

Procedimiento:

1. El instructor explica y da a conocer el objetivo de la práctica, para su ejecución-demostración.
2. Aplica normas de higiene y seguridad.
3. Verificar el menaje de servicio
4. Preparar la mise en place
5. Verificar la temperatura de servicio
6. Monta una mesa
7. Realizar técnica de Descorche
8. Realizar la técnica de cata, por medio de las fases:
   a) fase visual
   b) fase olfativa
   c) fase de degustación
   d) post-gusto
9. Realizar ficha de cata.
10. Marida los vinos y genera una opinión acerca de la elección que realizo.
11. Realizar la limpieza
12. Exponer en plenaria lo aprendido durante la práctica.







Procedimiento de Practica 6

Cata- maridaje

Objetivo: El alumno realiza el análisis de la fisiología de los vinos españoles y mexicanos para juzgar sus cualidades mediante la apreciación de su color, sabor y aromas. (Olfato, visual, gustativa I, gustativa II, retrogusto) y asesorar al comensal sobre su armonía con alimentos típicos regionales.

Materiales	Equipo y utensilios
≈ 1 tipo de Vino español ≈ 1 tipo de vino mexicano ≈ 1 platillo español ≈ 1 platillo mexicano ≈ 1 postre	≈ Descorchador de 3 tiempos ≈ Copas de cata ≈ Vasos Collins ≈ Platos postre ≈ Jarras ≈ Platos trinches
	Vinos sugeridos: ≈ VINO ESPAÑOL: GRAN SANGRE DE TORO TORRES O MARQUES DE CACERES O FAUSTINO VII ≈ VINO MEXICANO: VINO TINTO TEMPRANILLO-SHIRAZ DE COTE o VINO TINTO CABERNET SAUVIGNON MERLOT MONTE XANIC

Procedimiento:

1. El instructor explica y da a conocer el objetivo de la práctica, para su ejecución-demostración.
2. Aplica normas de higiene y seguridad.
3. Verificar el menaje de servicio
4. Preparar la mise en place
5. Verificar la temperatura de servicio
6. Monta una mesa
7. Realizar técnica de Descorche
8. Realizar la técnica de cata, por medio de las fases:
   a) fase visual
   b) fase olfativa
   c) fase de degustación
   d) post-gusto
9. Realizar ficha de cata.
10. Marida los vinos y genera una opinión acerca de la elección que realizo.
11. Realizar la limpieza
12. Exponer en plenaria lo aprendido durante la práctica.





Procedimiento de Practica 7

Cata- maridaje

Objetivo: El alumno realiza el análisis de la fisiología de los vinos argentinos y chilenos para juzgar sus cualidades mediante la apreciación de su color, sabor y aromas. (Olfato, visual, gustativa I, gustativa II, retrogusto) y asesorar al comensal sobre su armonía con alimentos de contraste.

Materiales	**Equipo y utensilios**
≈ 1 tipo de Vino argentino	≈ Descorchador de 3 tiempos
≈ 1 tipo de vino chileno	≈ Copas de cata
≈ 2 platillos de contraste	≈ Vasos Collins
≈ 1 postre de contraste	≈ Platos postre
≈	≈ Jarras
	≈ Platos trinches
	Vinos sugeridos: ≈ VINO CHILENO: CONCHA Y TORO MERLOT ≈ VINO ARGENTINO: BONARDA LAS MORAS BLACK LABEL

Procedimiento:

1. El instructor explica y da a conocer el objetivo de la práctica, para su ejecución-demostración.
2. Aplica normas de higiene y seguridad.
3. Verificar el menaje de servicio
4. Preparar la mise en place
5. Verificar la temperatura de servicio
6. Monta una mesa
7. Realizar técnica de Descorche
8. Realizar la técnica de cata, por medio de las fases:
   a) fase visual
   b) fase olfativa
   c) fase de degustación
   d) post-gusto
9. Realizar ficha de cata.
10. Marida los vinos y genera una opinión acerca de la elección que realizo.
11. Realizar la limpieza
12. Exponer en plenaria lo aprendido durante la práctica.

